

手作りピザ



ピザ生地材料	薄力粉	150g
	強力粉	150g
	塩	小さじ1弱
	砂糖	小さじ1
	オリーブオイル	大さじ1
	ドライイースト	5g
	ぬるま湯	150g

- 1 小麦粉を大きめのボールに入れる。
- 2 ドライイーストをボールの真ん中あたりにつくたくぼみに入れる。
- 3 ぬるま湯とオリーブオイルをあわせておく。
- 4 3以外の材料をなるべくドライイーストに触れさせないようにボールに入れる。
- 5 3をボールに回しいれ、かきまぜる。ある程度まとまったら滑らかになるまで力いっぱいこねる。
- 6 表面がつるっとしたらまとめてボールにいれ、濡らしたふきんをかけ、ラップをかける。(乾燥しないように)
- 7 常温で生地が倍くらいの大きさになるまで発酵させる(30~40分くらい)
- 8 あとは、好みの厚さ、大きさにのばしたらフォークで生地をさして穴をあける。
好きな具材をのせて焼けば完成!!(300℃ 5~10分くらい)

両国・なかよし保育園